

# POMMARD

Maison Champy, 2019

## L'avis de Philippe Defleur

*Je suis très heureux de vous présenter ce grand vin de Bourgogne ! Le nez est entre le cassis et le poivre. La bouche est complexe et pleine de finesse. La longueur est incroyablement longue et minérale !*

**T**erroir.  
Pommard est un des vignobles les plus mythiques au monde ! Il se compose de deux coteaux séparés par une vallée, ce qui permet d'avoir une forte influence du vent, rendant les récoltes saines et les vins tanniques.

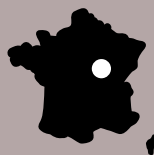
**M**illésime.  
L'année 2019 en Bourgogne n'a pas enchanté les vignerons. En effet, le climat a été hostile avec du gel, de la sécheresse, et une chaleur excessive. Les récoltes ont été moins abondantes mais les vendanges ont pu se dérouler avec de bonnes conditions climatiques et une belle qualité de raisins.

**C**épage.  
Le pinot noir, cépage roi de Bourgogne, est réputé être un très bon interprète du terroir sur lequel il évolue, en donnant à son vin les caractéristiques du sol. Pommard possédant un terroir exceptionnel, le pinot noir donne des vins complexes et de grande qualité.

**D**omaine.  
La maison Champy a été créée en 1720, et peut donc se vanter d'être la plus ancienne maison de Bourgogne. Dans une logique durable, une grande partie des cuvées produites sont certifiées en agriculture biologique.

**CÉPAGE :**  
100% pinot noir

**LABEL :** Bio



**RÉGION :**  
Bourgogne

**AOP/IGP :** Pommard

**ELEVAGE/VINIF :** Barrique



**A SERVIR**  
ENTRE 15° ET 17°C



**A CONSOMMER MAINTENANT**  
& JUSQU'EN 2030



**OUVRIR 1H**  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



<b>LIMPIDITÉ</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Voilée	
<b>COULEUR</b>			
<input type="checkbox"/> Pourpre	<input type="checkbox"/> Violet	<input type="checkbox"/> Grenat	<input type="checkbox"/> Framboise
<input type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Rubis	<input type="checkbox"/> Tullé	
<b>INTENSITÉ COLORANTE</b>			
<input type="checkbox"/> Claire	<input checked="" type="checkbox"/> Soutenue	<input type="checkbox"/> Profonde	
<b>BRILLANCE</b>			
<input type="checkbox"/> Terne	<input checked="" type="checkbox"/> Lumineuse	<input type="checkbox"/> Éclatante	
<b>CAPILLARITÉ</b>			
<input type="checkbox"/> Coulante	<input checked="" type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Épaisse	

<b>IMPRESSION</b>	
<input type="checkbox"/> Douteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Plaisante
<b>INTENSITÉ AROMATIQUE</b>	
<input type="checkbox"/> Fermée	<input type="checkbox"/> Discrète
<input checked="" type="checkbox"/> Ouverte	<input type="checkbox"/> Puissante
<b>FAMILLES AROMATIQUES</b>	
Fruits rouges, épices	
<b>ARÔMES</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Cassis	<input type="checkbox"/> Mûres
<input type="checkbox"/> Poivre noir	

<b>ATTAQUE</b>	<input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> Nette	<input checked="" type="checkbox"/> Intense		
<b>SUCRE</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
<b>ACIDITÉ</b>	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
<b>ALCOOL</b>	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
<b>TANINS (quantité)</b>	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
<b>TANINS (qualité)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
<b>TEXTURE</b>	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
<b>LONGEUR AROMATIQUE</b>	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée	<input checked="" type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
<b>DOMINANTE FINALE</b>	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

## On mange quoi avec tout ça ?



### Flan de tomates au chèvre

La vivacité du pinot noir va venir titiller le côté réconfortant du flan et du chèvre.



### Pavé de bœuf au poivre

Des tanins et des arômes de poivre noir : un accord évident pour aller avec ce pavé de bœuf.



### Saint Nectaire

De la finesse et du caractère pour un fromage aux arômes élégants mais puissants.



### Profiteroles à la griotte

Les arômes des fruits noirs feront écho à la griotte. Un joli rappel!